



ALTIVO

RESERVA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Tradición Familiar

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD



Variedades: 100% Tempranillo.

Viñedos: Selección de viñedos plantados en altitud, con una media de más de 30 años de edad con objeto de maximizar la frescura, el carácter varietal y la expresión del terruño.

Vendimia: Manual, en pequeñas cajas, a finales del mes de Septiembre.

Elaboración: En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C durante varios días.

Crianza: Al menos 18 meses en barrica de roble americano y francés seguidos de 18 meses más en botella.

Notas de cata: Un claro ejemplo de la elegancia y complejidad de los Reservas de Rioja, pero con un perfil más actual. Un vino de intensos aromas a frutos negros y rojos, con notas de canela y persistentes especias. Muy versátil con todo tipo de cocina mediterránea, recetas de carne y, por supuesto, con todo tipo de tapas.

Bodegas Altivo - Alberite - La Rioja - España